

# المقبلات

## STARTERS

### *Avocado & Prawn*

With curried crème fraiche, Ikura, minted avocado, beetroot Carpaccio & wasabi mayo

S قريدس و الأفوكادو  
كريمة الفريشييه بالكاري، إيكورا، أفوكادو بالنعنع،  
كارباتشيو مع الشمندر، مايونيز الواسابي

### *Baby beef Carpaccio*

With saffron Arancini, truffled Enoki mushrooms & potato galette  
Parmesan cheese & rocket salad

G كارباتشيو لحم العجل  
أرانتشيني بالزعفران، فطر إينوكي،  
بطاطس مع جبنة البارميزان،  
سلطة الجرجير

### *Smoked Chicken breast*

Avocado, foie grass, soya, citrus & sweet  
chili sauce

صدر دجاج مشوي  
أفوكادو، كبد الأوز، صويا، صلصة  
حامضة وحلوة.

### *Truffle risotto*

Sauté baby mushrooms and  
parmesan foam

ريسوتو الكمأة  
الفطر المقلي ورغوة البارميزان

### *Raw vegetable chat & paneer tikka*

With cumin yoghurt, coriander mint  
chutney, Mango chutney agar

V تشات الخضراوات الطازجة مع تيكّا البانيير  
مع اللبن والكمون، صلصة الكزبرة والنعنع  
وصلصة المانغو

### *Mezza Chaud-Froid*

With Avocado, cheese roll, Vine leaf,  
beetroot hummus & crisp Arabic bread

V.N.G مازة تاشود فرويد  
مع الأفوكادو، لفائف الجبنة، ورق عنب،  
حمص الشمندر وخبز عربي محمص

# الأطباق الرئيسية

## MAIN COURSE

<p><i>Pan seared cod fish</i> Curried quinoa, carrot purée, baby vegetables and lemon caper sauce</p>	<p>سمك القد المطبوخ الكينوا بالكاري ، هريس الجزر ، خضروات الأطفال وصلصة الكبر الليمون</p>
<p><i>Roasted Barbarie Duck</i> With red cabbage, confit sweet potato, duck dumpling, pumpkin puree, mandarin &amp; blackberry Shiraz jus</p>	<p>A.G لحم البط المشوي مع الملفوف الأحمر، بطاطس حلوة، زلابية لحم البط، هريس اليقطين، وحساء الماندرين والتوت الأسود</p>
<p><i>Beef Tenderloin</i> With celeriac fondant, braised pearl onions, mushroom tortellini, coriander mash, Shimiji mushroom &amp; Miso-Thyme Jus</p>	<p>A.G لحم بقر مشوي طري (تندرلوين) مع فوندان الكرفس، بصل مطهو، فطر تورتيليني، هريس الكزبرة، فطر شيمجي وحساء ميسو بالزعتر</p>
<p><i>Lamb three ways</i> Lamb cutlet, herb crusted loin &amp; lamb chop with asparagus, polenta &amp; goats cheese tart, sweet potato puree &amp; Vadouvan sauce</p>	<p>G لحم غنم محضر بثلاث طرق قطع لحم الغنم، ريش غنم وقطع غنم طرية بالأعشاب، هليون، تارت جبنة الماعز، هريس البطاطس الحلوة وصلصة فادوفان</p>
<p><i>Corn fed Chicken</i> With celeriac puree, mushroom barley, pumpkin Gnocchi, fava bean, mushroom casserole &amp; Shiitake Pepper Jus</p>	<p>G دجاج مغذي بالذرة مع هريس الكرفس، الفطر والشعير، غونوتشي اليقطين، فول عريض، فطر بالمقلدة، وحساء شيتاكي بالفلفل</p>
<p><i>Oven roasted eggplant</i> Parsnip miso puree, Coriander-potato, enoki tempura, mushrooms &amp; miso cream</p>	<p>G.V باذنجان مشوي بالفرن مهروس الجزر الأبيض، بطاطس بالكزبرة، إينوكي تيمبورا، فطر بالكريم</p>

# الحلويات

## DESSERTS

- Chocolate sable* N.G الشوكولاته داكنة  
Raspberry puree, mint sponge, fresh berries,  
and raspberry ice-cream هريس التوت، والاسفنج النعناع،  
والتوت الطازج، والآيس كريم التوت
- Blackberry Panna cotta* N.G بانا كوتا بالتوت الأسود  
Almond and Cocoa muesli, Blackberry Gel,  
ginger dough, Raspberry Sapphire, Dark  
Chocolate ice cream موسيلي اللوز والكاكاو، جل التوت الأسود، عجين  
الزنجبيل سافاير توت العليق، آيس كريم بنكهة  
الشوكولاتة الداكنة
- Passion fruit Bavarois* N بافاروا الباشن فروت  
Italian meringue, Rhubarb confit, Passion  
macaron, Fennel sand, Mango Sorbet مرينج إيطالي، قطع الراوند، كيك الماكرون بالباشن  
فروت، مسحوق الشمر، سوريبت بنكهة المانغا
- Fresh Sliced Fruit* G فواكه طازجة مقطعة  
Pineapple, Honey Melon, Rock Melon Dragon  
Fruit, Kiwi, Berries, Raspberry Macaroon shell,  
Marshmallow, Lemon Sorbet أناناس، شمام كوز العسل، شمام، داغون فروت،  
كيوي، توت، مكارون بنكهة توت العليق  
مارشميلو، سوريبت بنكهة الليمون
- Chocolate Fondant* N.G فوندان الشوكولاتة  
Orange and Chocolate Brownie / Coffee  
Macaroon shell / Pistachio Dust براوني الشوكولاتة والبرتقال، مكارون بنكهة  
القهوة، مسحوق الفستق الحلبي  
Peanut Butter Ice Cream آيس كريم بنكهة زبدة الفستق
- International Cheese plater* N.G طبق أجبان عالمية  
Selection of Cheese / Truffle Honey / Dry  
fruit and Nuts / Crispy Wafer  
Apricot chutney تشكيلة من أنواع الجبنة، عسل الكمأة، فواكه  
مجففة مع المكسرات، وايفر مقرمش، صلصة  
المشمش.



**BATEAUX DUBAI**  
DUBAI

تدعم جيه ايه للمنتجات والفنادق الاستدامة عن طريق شراء المكونات المطلوبة بطرق إنسانية ومن خلال استخدام المنتجات والخدمات البديلة المستدامة التي لا تضرّ بالبيئة. يتم شراء المكونات مثل الفوا جرا ولحم العجل من الموردين الحاصلين على شهادة من الصندوق العالمي لحماية البيئة. المكونات مثل التونة يتم اصطيادها بالسناارة فقط. ونحن نفتخر بفوز جيه ايه للمنتجات بالبطولة المستدامة للطهاة عام ٢٠١٤.

JA Resorts and Hotels supports Sustainability by purchasing only Humane treated Animal ingredients, Sustainable produce and products that are not Harmful to our Environment. Ingredients such as Foie Gras, Veal are purchased from Suppliers with WWF Humanitarian certification. Ingredients such as Tuna are caught by Circle Hook only. We are proud to say that JA Resorts and Hotels won Pro Chef Middle East Sustainability Champion 2014